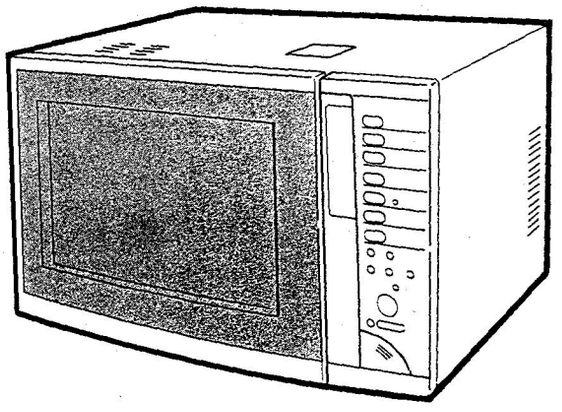
MIKROWELLENOFEN

mit HALOGENGRILL

MR-7985

BEDIENUNGSANLEITUNG



HITACHI

Sehr geehrter Kunde,

- mit dem Hitachi Mikrowellengerät haben Sie eine ausgezeichnete Wahl getroffen. Bevor Sie es in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen. Sie werden dann sehr rasch mit dem neuen Mikrowellengerät vertraut sein.
- Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Stellen Sie einen Transportschaden fest, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich bitte diesbezüglich an die Hitachi-Verkaufsniederlassung oder an den Fachhändler, der Ihr Gerät angeliefert hat.

Inhaltsverzeichnis

Seite

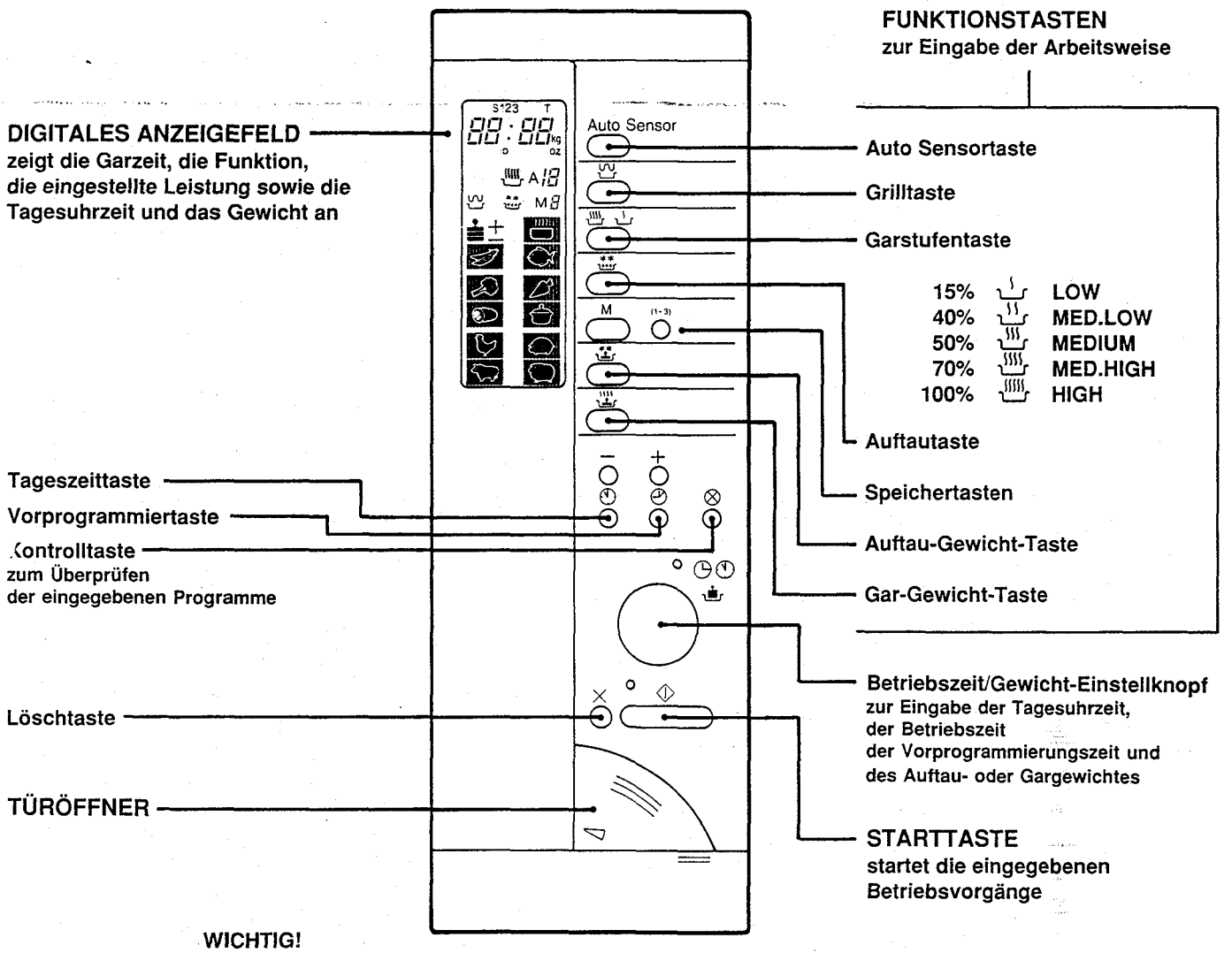
1. Bedienungs- und Anzeigefeld 3
2. Gerätebauteile 3
3. Technische Daten 4
4. Wichtige Hinweise 4
5. Betriebsarten des Gerätes 5
   5.1. Mikrowellenbetrieb 5
   5.2. Grillbetrieb 7
6. Zubehör 8
7. Hinweise zum geeigneten Kochgeschirr 9
   7.1. Mikrowellenbetrieb 9
   7.2. Grillbetrieb 10
8. Aufstellen des Mikrowellengerätes 11
9. Anschluß des Mikrowellengerätes 11
10. Inbetriebnahme 11
11. Grillbetrieb 18
12. Reinigung und Pflege 19
13. Was tun bei Störungen? 19
14. Kundendienst 20

VORSICHT

MIKROWELLEN-STRAHLUNG

PERSONEN DÜRFEN NICHT DER MIKROWELLEN-ENERGIE AUSGESETZT SEIN, DIE AUS DEM MAGNETRON ODER AUS EINEM ANDEREN MIKROWELLEN-GENERATOR AUSGESTRAHLT WERDEN KÖNNTE, WENN DIESE UNSACHGEMÄß BENUTZT ODER ANGESCHLOSSEN WERDEN. ALLE EINGANGS- UND AUSGANGSANSCHLÜSSE, HOHLLEITER, FLANSCHE UND DICHTUNGEN MÜSSEN DICHT SEIN.
OHNE MIKROWELLEN-LAST DARF DAS GERÄT NICHT BETRIEBEN WERDEN. BEI BETRIEB DARF IN EINEN OFFENEN HOHLLEITER ODER IN EINE ANTENNE NICHT HINEINGESEHEN WERDEN.

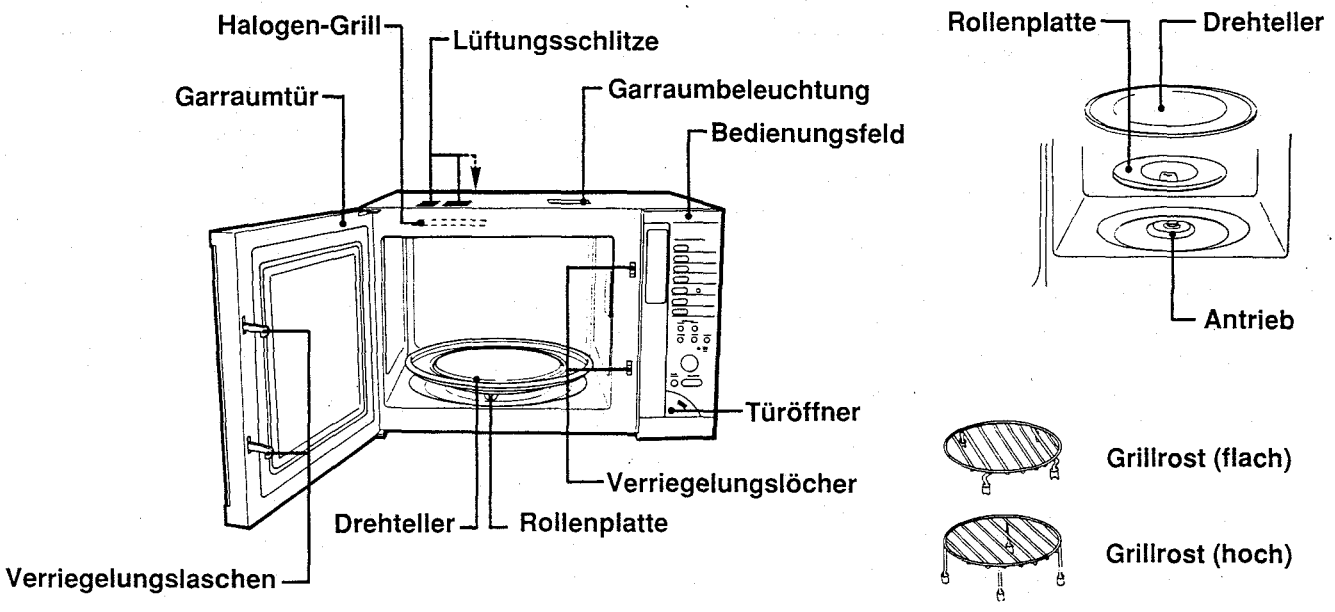
1. Bedienungs- und Anzeigefeld



WICHTIG!

Nach jedem Programmende (3-maliger Piepton) schaltet sich zur Kühlung des Garraumes automatisch der Kühlungslüfter ein; die Mikrowellenerzeugung ist dabei ausgeschaltet.

2. Gerätebauteile



3. Technische Daten

Nennspannung/Frequenz:	220 V, 50 Hz
Nennaufnahme gesamt:	1350 Watt
Mikrowellen-Nennaufnahme:	1350 Watt
Mikrowellen-Leistung:	710 Watt
Grill-Nennaufnahme:	1150 Watt
Hochfrequenz:	2450 MHz
Zeituhr:	0-90 Minuten mit akustischem Signal
Vorprogrammierung:	bis 11 Std. 59 Min.
Abmessungen:	
Gehäuse (H/B/T):	365 x 540 x 434 mm
Nutzbarer Garraum (H/B/T):	260 x 350 x 360 mm
Garraum-Volumen:	33 Liter
Gewicht:	25,4 kg
Zubehör:	Grillrost (flach) Grillrost (hoch)

Dieses Mikrowellengerät wurde speziell für die Verwendung im Haushalt konstruiert. Die Gewährleistung entfällt bei gewerblicher Nutzung.

4. Wichtige Hinweise

- Das Mikrowellengerät an 220 Volt, ~ 50 Hz anschließen.
- **Das Gerät nicht in leerem Zustand oder ohne Drehteller einschalten.**
- Lüftungsschlitze am Gehäuse nicht abdecken.
- ACHTUNG!

  Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten lassen.

  Unsere Geräte entsprechen selbstverständlich den einschlägigen Bestimmungen und dem Gesetz über technische Arbeitsmittel usw. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.

  Wir halten es für unsere Pflicht, Sie darauf hinzuweisen.

Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) kann durch Siedeverzug die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden.

Dies kann zu Verietzungen und Verbrennungen führen!

Zur Vermeidung dieses physikalischen Vorganges muß beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein Kunststofflöffel oder ein Glasstab in das Gefäß gestellt werden.

- Niemals versuchen, das Gehäuse zu zerlegen.
- Keine Gegenstände in die Verriegelungslöcher einführen, da sonst die Verriegelungslaschen beschädigt werden können.
- Kein herkömmliches Fleisch-Thermometer während des Garvorganges verwenden. Immer den Mikrowellenofen ausschalten, die Speise aus dem Garraum nehmen und erst dann die Temperatur kontrollieren. Das Thermometer wieder entfernen, bevor der Garvorgang fortgesetzt wird.
- Auf dem Drehteller dürfen bis zu maximal 5 kg abgestellt werden. Bei höherer Belastung kann es zu einem Versagen des Drehteller-Antriebes kommen.
- Den Drehteller nicht von Hand drehen.
- Die Dichtungsflächen des Türrahmens müssen stets sauber sein.
- Bei Beschädigungen des Gerätes (Gehäuse, Tür, Türverriegelung, Zuleitung) darf dieses nicht benutzt werden. Verständigen Sie den autorisierten Kundendienst.
- Keine Gegenstände zwischen Frontseite und Garraumtür einlegen.
- Auch bei zufriedenstellendem Arbeiten des Gerätes bitte auf Anzeichen achten, bei denen das Gerät weiterhin nicht benutzt werden darf.

  Wichtige Anzeichen sind:

  — wenn die Tür nicht richtig schließt,
  — beschädigte Türscharniere,
  — beschädigte Dichtungsflächen an der Tür,
  — beschädigte Sichtfenster,
  — häufige Funkenüberschläge im Garraum, ohne daß sich Metallteile darin befinden.
- Achtung! Während des Betriebes werden Glastür und Gehäuseteile heiß.
- Die Netzanschlußleitung darf nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
- Bei Anschluß von Elektrogeräten in Gerätenähe darauf achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.
- ACHTUNG - Mikrowellenenergie!

  Wartung oder Reparatur von Mikrowellengeräten durch andere Personen als vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker ist gefährlich.
- Bitte Reinigungshinweise im Absatz "Reinigung und Pflege" beachten.

5. Betriebsarten des Gerätes

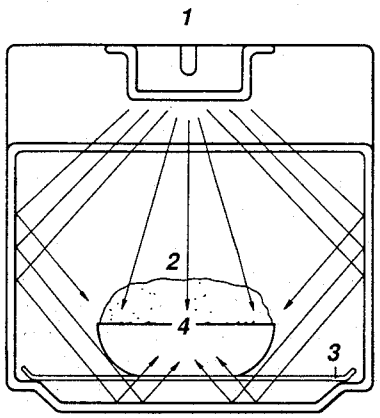
5.1. Mikrowellenbetrieb

Diese Betriebsart ist ideal zum schnellen Auftauen von Tiefgefrorenem und Fertiggerichten, zum Aufwärmen von vorgefertigten Speisen sowie zum Kochen und insbesondere Dünsten aller Art.

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind hochfrequente Wellen, ähnlich den Radiowellen. Diese selbst werden nicht warm, aber wenn sie auf Wassermoleküle treffen, regen Sie diese zu Schwingungen an, was dann äußerlich als Wärme bemerkbar wird. Da alle Lebensmittel Wassermoleküle enthalten, können diese erwärmt bzw. gegart werden.

Die Mikrowellen werden mittels eines Magnetrons erzeugt und im Garraum verteilt. Diese können dann aus allen Richtungen in die Speise eindringen. Die Speise absorbiert die Wellen von außen nach innen und wird dadurch erwärmt bzw. gegart.



1 Magnetron
2 Garraum
3 Drehteller
4 Lebensmittel

Welche Speisen können zubereitet werden?

— Alle Speisen, die aus dem Kühlschrank auf Raumtemperatur erwärmt werden sollen (Milch, Joghurt, Getränke).

— Alle Speisen, die etwas erweicht werden sollen (Butter streichfähig machen, Eis aus dem Gefrierschrank leicht erweichen).

— Speisen, die geschmolzen werden sollen: Butter, Schokolade, Glasur, Gelatine, Tortenguß, Honig oder Käse für Fondue.

— Speisen, die wieder enwärmt werden sollen: Suppen, Fisch, Fleisch, Würste, Eintöpfe, Fertiggerichte, Beilagen wie Reis und Kartoffeln, Gemüse, Tellergerichte, Babynahrung. Das gilt sowohl für gekühlte Speisen aus dem Kühlschrank als auch für tiefgefrorene Speisen aus dem Gefriergerät (Fleisch, Geflügel usw).

— Alle kleinen Gerichte und empfindlichen Speisen, die **schnell und schonend gegart** werden sollen.

— Fischgerichte

— Gemüsegerichte

— kleinere spezielle Fleisch-, Geflügelgerichte, Imbiß, Vorspeisen

— Süßspeisen und Dessert (Obst gedünstet, Pudding).

Das gilt sowohl für frische als auch für gefrorene Speisen.

Erwärmen, Erhitzen

Vorgefertigte Speisen, Tellergerichte, Getränke

— Speisen zum Erwärmen abdecken, damit sie sich schneller und gleichmäßiger erhitzen. Hat das Gefäß keinen passenden Deckel, kann auch ein umgedrehter Teller, hitzebeständige Haushaltsfolie oder Pergamentpapier verwendet werden.

— Panierte Fleischgerichte und Speisen mit Kruste nicht abdecken, damit die Kruste erhalten bleibt.

— Zum besseren Wärmeausgleich größere Mengen einmal wenden oder umrühren.

— Sollen verschiedenartige Speisen (Tellergerichte) zusammen erhitzt werden, die unterschiedliche Erwärmungszeit der jeweiligen Speisen beachten. Um z.B. Beilagen, die zusammen mit einem Stück Fleisch erhitzt werden sollen, nicht zu überhitzen, können die Beilagen zwischendurch mit einem Stückchen Alufolie abgedeckt werden.

— Getränke immer offen erhitzen.

Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) kann durch Siedeverzug die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden.

Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen!

Zur Vermeidung dieses physikalischen Vorganges muß beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein Kunststofflöffel oder ein Glasstab in das Gefäß gestellt werden.

Hier ist besonders zu beachten, daß gegenüber dem konventionellen Erwärmen (z.B. auf der Kochplatte des Elektroherdes) die Getränke wesentlich schneller erwärmt werden. Kleine Gar-/Kochgutmengen werden umgehend heiß. Deshalb nur sehr kurze Zeiten einstellen.

Schmelzen

Butter, Schokolade, Kuchenglasur offen in einem geeigneten Gefäß schmelzen, dabei ein- bis zweimal umrühren.

Auftauen

— Gefriergut möglichst gleichmäßig im Gerät verteilen.

— Empfindliche Teile von Lebensmitteln (z.B. Beine und Flügel von Hähnchen) mit kleinen Stückchen Alufolie abdecken, damit sie nicht überwärmt werden.

— Kompakte Stücke mehrmals wenden.

— Lebensmittel nicht bis zum Kern auftauen, damit sich die äußeren Schichten nicht bereits erwärmen. Durch kurzzeitiges Liegenlassen bei Raumtemperatur tauen die Lebensmittel vollständig auf.

Garen

Mit dem Mikrowellengerät lassen sich vorzüglich eine Vielzahl von Speisen garen. Unser beiliegendes Rezeptbuch gibt Ihnen hilfreiche Anregungen und zusätzliche Tips zur Anwendung Ihres Mikrowellengerätes.

Bitte beachten Sie, daß alle Angaben im Rezeptbuch ungefähre Richtwerte sind. Diese sind von äußeren Einflüssen wie z.B. von der Anfangstemperatur und dem Feuchtigkeitsgrad des Nahrungsmittels bzw. vom persönlichen Geschmack abhängig.

Demzufolge empfiehlt es sich, die Zeitangaben und Leistungsstufen dem jeweiligen Vorgang individuell anzupassen. Je nach dem Zustand des Nahrungsmittels die Garzeiten verlängern bzw. verkürzen oder die Leistung erhöhen bzw. verringern.

Bis Sie mit dem Mikrowellen-Kochen vertraut sind, empfiehlt es sich, die Garprozesse häufiger zu überprüfen.

— Die Tür des Gerätes kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet dabei automatisch ab. Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen wird.

— Speisen aus dem Kühlschrank entnommen, benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Raumtemperatur.

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt ein größeres Stück Fleisch im Ganzen eine längere Garzeit als geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge.

— Je größer die Menge, desto länger die Garzeit. Es gilt folgende Faustregel:

doppelte Menge = fast doppelte Zeit
halbe Menge = halbe Zeit

— Liegt für ein Gericht keine passende Zeitangabe vor, gilt folgende Regel zur Orientierung: pro 100 g = ca. 1 Minute.

— Flache Speisen garen schneller als hohe; die Lebensmittel daher möglichst flach verteilen.

— Um eine bessere Wärmeverteilung zu erzielen, die Speisen während des Garens gelegentlich, flüssige Speisen (Suppen) regelmäßig umrühren, damit eine gleichmäßige Erwärmung erreicht wird. Kompakte Stücke stets einmal wenden.

— Generell eine Nachgarzeit (Ruhezeit nach dem Garzeitablauf) einplanen. Die Speisen garen noch etwas nach, die Wärme verteilt sich gleichmäßiger.

— Benutzen Sie zum Herausnehmen des Geschirrs Topflappen. Das Geschirr kann durch die erhitzten Speisen auch sehr heiß werden!

Achtung!

- Kochen Sie keine Eier mit Schale im Mikrowellengerät, da der in der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt.

  Bei Spiegeleiern den Eidotter mehrmals anstechen.

- Beim Zubereiten von Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt (z.B. beim Auftauen von Brot) wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Das Gerät wird dann ohne Last (leer) betrieben. Bei längerer Betriebsdauer können dadurch Schäden am Gerät auftreten.

- Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (Fritieren) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.

- Keine Flüssigkeiten in festverschlossenen Behältern erhitzen.

- Achtung! Kindernahrung nicht in Babyflaschen aufwärmen. Durch die Erwärmung im Mikrowellengerät wird der Brei wesentlich heißer. als es die Außentemperatur der Flasche erahnen läßt.

- Zu Beginn des Kochvorganges kann sich auf dem Sichtfenster Kondenswasser niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist ganz normal, die Sicherheit des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.

- Bei gleichzeitiger Eingabe von mehreren Gefäßen darauf achten, daß diese gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.

- Alkoholische Getränke dürfen nicht zu hoch erhitzt werden. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) kann die Schale platzen. Diese müssen vor dem Erwärmen angestochen werden.
- **Kochbeutel und Plastikbeutel nicht mit Drahtklemmen, sondern mit Band oder Plastik-Klammern verschließen.**
- **Fertiggerichte vor dem Garen aus der Verpackung nehmen, da die meisten Verpackungen nicht wärmefest sind.**

5.2. Grillbetrieb

Ihr Gerät ist mit einem Halogen-Hellstrahler-Grill ausgerüstet. Der Halogen-Hellstrahler entspricht in Form und Funktion den bekannten rohrförmigen Halogen-Glühlampen. Er enthält bestimmte Halogene (Bromid), die der Schutzgasfüllung im Glasrohr der Strahler beigemengt sind. Mit deren Hilfe wird das im Betrieb vom Wolfram-Glühfaden laufend abdampfende Material in einem chemischen Kreislauf immer wieder an den Glühfaden zurückgeführt. Hierdurch wird der Materialabbau vermindert und die mittlere Brenndauer der Strahler gegenüber herkömmlichen Ausführungen erheblich verlängert. Die Wärme der Hellstrahler steht praktisch unverzögert, also sofort nach dem Einschalten zur Verfügung. Der Betriebszustand ist optisch durch die Glaskeramik-Abdeckung hindurch deutlich erkennbar.

Der Halogen-Hellstrahler-Grill hat gravierende Vorteile:

- Er gibt sofort nach dem Einschalten die Wärme ab (keine Vorheizzeit, somit geringerer Energieverbrauch),
- er ist im Gehäuse-Oberteil integriert, daher volle Garraum-Nutzung,
- er ist mit einer Glaskeramik-Platte abgedeckt (keine Reinigungsprobleme),
- er hat eine längere Lebensdauer als vergleichbare Systeme.

Mit dem Mikrowellengerät ist es möglich, die Vorteile der schonenden Garung der Mikrowelle bei geringem Zeitaufwand mit der krustigen Bräune des Grills zu verbinden. Besonders vorteilhaft ist diese Kombination beim Überbacken von Suppen und Aufläufen oder beim Fertigbacken von halbfertigen Backwaren, wie Croissants, Brötchen, Baguettes, Pizza etc. Da hierbei die Vorheizzeit des Backofens entfällt, sparen Sie Zeit und außerdem noch Energie.

Zum Grillen gut geeignet sind Koteletts, Steaks, Schnitzel, Schaschliks, Leber, Frikadellen, Geflügelteile, Fisch und Würstchen. Ebenso eignen sich Grillgemüse, Gratins, Toast sowie Fertiggerichte, die nach dem Auftauen noch gegart und überbacken werden sollen.

Das Grillgut direkt auf den Rost oder in eine passende feuerfeste Form aus Glas oder Glaskeramik etc. geben. Bei der Zubereitung von Fleisch, Geflügel oder Fisch unter dem Grill das Gargut nach etwa der Hälfte der Zeit einmal wenden. Zum Auffangen des abtropfenden Fettes kann auf den Drehteller unter dem Grillrost ein Teller gestellt werden. Da beim Grillen der Garraum durch Fettspritzer verunreinigt werden kann, sollten nach dem Gebrauch des Gerätes der Garraum, der Drehteller und die Roste gereinigt werden. Beim Grillen können diese Teile und das Geschirr sehr heiß werden, benutzen Sie zum Herausnehmen Topflappen oder Küchenhandschuhe.

Kinder sind während des Grillens fernzuhalten, da die Geräteoberflächen sehr heiß werden können. Lüftungsschlitze und Auslässe stets freihalten. Die Zuleitung darf nicht mit der heißen Oberfläche in Berührung kommen.

Hinweise zum Grillen

- Das Grillgut soll so trocken wie möglich sein.
- Das Grillgut möglichst mehrere Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur hat.
- Mit den beiliegenden Grillrosten ergeben sich drei verschiedene Arbeitshöhen. Entweder verwenden Sie nur den flachen Rost (bei größeren Teilen, z.B. Hähnchen), den hohen Rost (Gratins in Schalen) oder die Kombination hoher plus flacher Rost (bei flachen Fleischstücken). Die Roste werden auf den Drehteller gestellt.
- Je kälter und dicker das Grillgut ist. um so tiefer muß es eingesetzt werden. Je dünner es ist, desto höher muß es eingesetzt werden.
- Fette Würste leicht einstechen, damit die Haut beim Grillen nicht platzt.
- Beim Grillen auf dem Rost den Rost mit Öl bepinseln und das Gerät vorheizen. Dann klebt das Grillgut nicht fest.
- Zum Grillen braucht man kein Fett. Fleisch lediglich mit Öl bepinseln. Das schließt die Poren, der Saft bleibt drin. Eventuell mehrmals wiederholen - mit Öl oder dem abtropfenden Saft.
- Fleisch erst nach dem Grillen salzen. Das Fleisch kann vor dem Grillen mit Gewürzen eingerieben werden.
- Grillgerichte möglichst nicht aufwärmen, da sie dabei an Geschmack verlieren.
- Nach etwa der halben Grillzeit das Grillgut wenden. Dazwischen öfter kontrollieren. Flache Stücke und Scheiben brauchen nur einmal gewendet werden, größere Stücke mehrmals.

- Zum Wenden am besten eine Holz- oder Grillzange benutzen. Gabeln oder andere spitze Bestecke verletzen die Oberflächen des Grillgutes, der wertvolle Fleischsaft tritt aus.
- Bei Fertiggerichten in Aluminiumbehältern (Schlemmerfilets oder Backfisch-Menues) kann Funkenbildung auftreten, wenn der Behälter direkt mit dem Drehteller oder den Rosten in Kontakt kommt. Geben Sie deshalb zwischen Behälter und Rost einen Teller. Auf jeden Fall muß der Alu-Deckel abgenommen werden.

Nachfolgend einige Anhaltspunkte für Grill-Garzeiten, wobei natürlich durch Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel Zeitabweichungen nach oben und nach unten zu beachten sind:

Lebensmittel	Grillzeiten 1. Seite	Grillzeiten 2. Seite	Rost	Gefäß	Fettzugabe
Schaschlik 400 g	16 Min.	8 Min.	hoher + flacher	—	—
3 Frikadellen 250 g	8 Min.	6 Min.	hoher + flacher	feuerfest, flach	1 EL Biskin
Koteletts	8 Min.	7 Min.	hoher + flacher	—	—
Steak ca. 200 g	7 Min.	6 Min.	hoher + flacher	—	—
Rinderleber 200 g	6 Min.	5 Min.	hoher + flacher	feuerfest, flach	1 EL Biskin
2 Forellen à 250 g	10 Min.	7 Min.	hoher	—	—

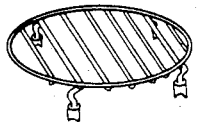
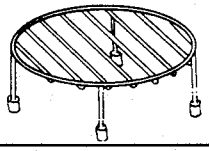
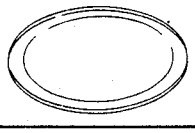
6. Zubehör

Drehteller

Der Drehteller wird bei allen Kochverfahren verwendet. Durch seine Rotation wird eine gleichmäßige Mikrowellenverteilung erreicht und somit ein gleichmäßiges Garen, Erhitzen und Auftauen ermöglicht.

Flacher/Hoher Rost

Der flache Rost wird zum Grillen größerer Teile, z.B. Hähnchen, der hohe Rost zum Grillen von flachen Fleischstücken wie Bratwürste, Steaks usw. verwendet. Die Roste werden direkt auf den Drehteller gestellt. Alternativ können beide gleichzeitig auf den Drehteller gestellt werden.

Typ des Zubehörs		Beschreibung	Mikrowellen	Grill
Grillrost (flach)		Verwenden, wenn Fisch oder Fleisch mit Grillrost (hoch) und Drehteller gegrillt werden.	Ja	Ja
Grillrost (hoch)		Verwenden, wenn Speisen in Tellern gebräunt oder mit dem Drehteller gebacken werden.	Ja	Ja
Drehteller		Für jegliches Garen verwenden.	Ja	Ja

7. Hinweise zum geeigneten Kochgeschirr

7.1. Mikrowellenbetrieb

Außer den zum Lieferumfang gehörenden Rosten und dem Drehteller ist Metallgeschirr zur Zubereitung im Mikrowellengerät nicht geeignet. Mikrowellen werden von Metallteilen zurückgeworfen. Zwischen den anderen eventuell eingebrachten Metallgegenständen und der Wand des Garraumes könnten Funken überschlagen, die das Magnetron zerstören können.

Kochtöpfe und Kochgeschirr aus Metall, oder Geschirr mit Metallteilen und -dekor sind für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet.

Auch Glas oder Keramik mit metallischen Verzierungen darf nicht verwendet werden, der Gebrauch von dünnen Glasbehältern ist nicht empfehlenswert.

Trotzdem gibt es einige Ausnahmen für die Anwendung von Metall im Mikrowellengerät: z.B. beim Auftauen von Geflügel sollte man die Flügelspitzen mit Alufolie umwickeln, um ein Überhitzen empfindlicher Teile zu verhindern. Dabei darf die Folie nicht zu nahe an die Seitenwände des Mikrowellengerätes kommen.

Das Auftauen und Erhitzen von handelsüblichen Fertigmenüs in flachen Alubehältern ist aufgrund der langen Zeit, die benötigt wird, bis alles vollständig erwärmt ist, nicht zu empfehlen.

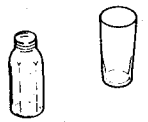
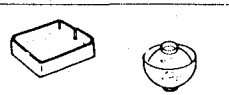
Geben Sie die Speisen aus dem Behälter auf einen Teller und erwärmen Sie wie gewohnt.

Durch feuerfestes Glas, Porzellan, temperaturbeständige Kunststoffe gehen die Mikrowellen hindurch, da sie in diesen Materialien keine Feuchtigkeit antreffen. Diese Materialien sind daher die geeigneten Werkstoffe für das Mikrowellen-Kochen. Zunächst bleibt das Geschirr kühl, nur die darin befindlichen Speisen erwärmen sich. So können kurz erhitzte Imbisse ohne Topflappen aus dem Mikrowellengerät genommen werden. Bei längerem Garen überträgt sich allerdings die Speisewärme auf das Geschirr, das dann letztlich auch heiß wird.

Ob ein Geschirr für Mikrowellen geeignet ist, ergibt sich aus folgendem Test: Das Geschirr mit einem Glas Wasser (100ccm) auf den Drehteller stellen und mit voller Leistung ca. 20 Sekunden erhitzen. Wenn sich das Geschirr nicht erhitzt, kann es im Mikrowellengerät benutzt werden.

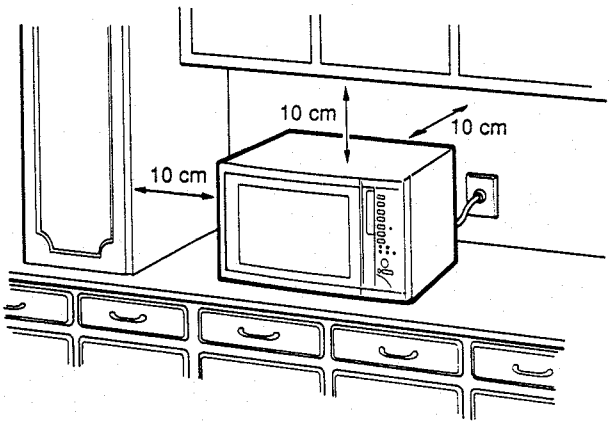
7.2. Grillbetrieb

Auskunft über das geeignete Geschirr gibt folgende Tabelle.

Gefäßart		Erklärung	Mikrowelle	Grillen	Mikrowelle und Grill
Glaswaren	Hitzebeständige Glaswaren	Für den Mikrowellenofen eignen sich Glasbehälter mit hitzebeständigen Eigenschaften, wie Pyrex und Corning am besten.	JA	JA	JA
	Normale Glaswaren 	Glasbehälter, die durch die plötzliche Temperaturerhöhung leicht brechen könnten, sollten mit Vorsicht verwendet werden. Tafel-Glaswaren können für Getränke, Obst und Süßigkeiten verwendet werden. Kristallglas ist ungeeignet. **ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Teller oder Gefäße aus Farbglas oder mit Metalldekorationen, da diese leicht beschädigt werden könnten.	JA	NEIN	NEIN
Töpferwaren	Hitzebeständige Töpferwaren	Töpferware und glasierte Töpferware sind geeignet.	JA	JA	JA
	Normale Töpferwaren	Gefäße mit Bruchstellen, Kratzer oder Metallrändern können nicht verwendet werden.	JA	NEIN	NEIN
Kunststoffwaren	Polypropylenbehälter	PP-Gefäße können verwendet werden, wenn die Temperatur der Speise 100°C nicht überschreitet.	JA	NEIN	NEIN
	Sonstige Gefäße	Gefäße aus Melamin, Polystyrol und Harnstoffharz erhitzen sich leicht und sind nicht wärmebeständig.	NEIN	NEIN	NEIN
Metallwaren, Eisenspießchen, Drahtgewebe usw.		Da keine Mikrowellen diese Gegenstände durchdringen können, können sie auch nicht für den Mikrowellenofen verwendet werden. Eisenspießchen und Alufolien können teilweise für besondere Zubereitungen verwendet werden, dürfen aber die Ofenwände nicht berühren.	NEIN	JA	NEIN
Plastikfolien		Plastikfolien, die gegen Temperaturen von 120°C oder höher beständig sind, können verwendet werden, wenn die geschätzte Temperatur der Speise 100°C nicht überschreitet. Beachten sie jedoch, daß die Plastikfolie, mit der Fleisch, gebratene Speisen oder Zucker umwickelt ist, bei der Erwärmung schmelzen könnte.	JA	NEIN	NEIN
Bambus, Holz usw. 		Diese Gefäße könnten sich entzünden, wenn sie für eine längere Zeit erwärmt werden. (Für kurzzeitiges Kochen im Mikrowellenofen können sie jedoch verwendet werden.)	JA	NEIN	NEIN

8. Aufstellen des Mikrowellengerätes

Das Gerät auf eine feste, ebene Unterlage stellen. Es darf nicht in der Nähe von Heizkörpern aufgestellt werden, und die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden. Der Abstand zu seitlich angebrachten Möbeln nach oben und zur Rückwand muß mindestens 10 cm betragen.

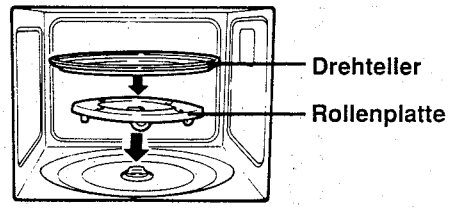


Mit dem Türöffner ◁ die Tür öffnen.

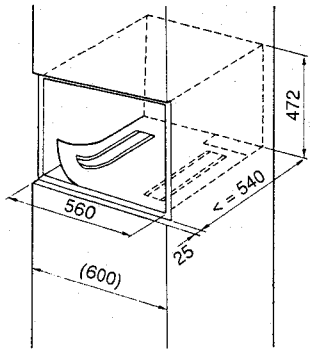
Aus dem Garraum alles Material entnehmen.

Den Garraum zunächst mit einem in einer Spülmittellösung getauchten Tuch und danach mit klarem Wasser auswischen. Ebenfalls die Zubehörteile sorgfältig reinigen und abtrocknen. Bitte dabei keine Scheuermittel oder starkriechenden Mittel verwenden.

Rollenplatte auf den Antrieb in der Mitte des Garraumes und danach den Drehteller aufsetzen.



Beim Einbau des Mikrowellengerätes in Einbau-Küchenmöbeln richten Sie sich bitte nach der dem Hitachi-Einbaurahmen **MRK-79** beiliegenden Montageanleitung. Die Einbaumaße entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Skizze.



9. Anschluß des Mikrowellengerätes

Das Mikrowellengerät ist steckerfertig für den Anschluß an 220 Volt, - 50 Hz. Der Anschluß muß über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit Absicherung über Sicherungsautomat Typ L. 16 Ampere erfolgen.

Sollte eine Leitungsverlängerung notwendig sein, darf nur eine dreiadrige Verlängerungsleitung (mindestens 3 x 1,5 mm²) verwendet werden. Jeder Anschluß muß den VDE-Vorschriften und gegebenenfalls den Zusatzvorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungs-Unternehmens entsprechen.

10. Inbetriebnahme

Durch leichten Fingerdruck auf die entsprechenden Tasten lassen sich die verschiedenen Arbeitsprogramme und die Tageszeit eingeben.
Bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist das Anzeigefeld leer.

PIEP-SIGNAL

Beim Drücken der verschiedenen Tasten ertönt ein Piepton. Ein Ausbleiben zeigt an, daß die eingegebene Information nicht angenommen wurde. Drücken Sie in diesem Falle die Taste nochmals. Während des Betriebes zeigt ein dreimaliger Piepton den Übergang zur nächsten Programmstufe an. Das Ende des gesamten Programmes wird durch viermaliges Piepen angezeigt.

ÖFFNEN DER TÜR

Durch Öffnen der Tür während des Garprozesses wird die Leistungszufuhr gestoppt. Das eingestellte Programm wird nicht gelöscht, nur unterbrochen. Nach dem Schließen der Tür und Drücken der Starttaste wird das Programm fortgesetzt.

1. Tageszeiteingabe

Der erste Schritt ist die Eingabe der Tageszeit. Bei Stromunterbrechung oder nach Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose wird die Eingabe gelöscht. Die Zeit muß also neu eingegeben werden. Die Zeiteingabe bleibt gespeichert, auch wenn während des laufenden Garvorganges die Garzeit angezeigt wird. Nach Ablauf der Garzeit erscheint automatisch wieder die Tageszeit.

Nehmen wir als Beispiel 11 Uhr 25 Tageszeit

SCHRITT 1	Tageszeittaste ⏲ drücken. Im Anzeigefeld blinken 2 Punkte.
SCHRITT 2	Durch Drehen des Zeit-/Gewicht-Drehknopfes die Tageszeit-Stunde einstellen. Im Anzeigefeld leuchtet die 11 und die beiden blinkenden Punkte.
SCHRITT 3	Tageszeittaste ⏲ drücken. Im Anzeigefeld leuchtet die 11, der obere Punkt, der untere Punkt blinkt.

SCHRITT 4 Durch Drehen des Zeit-/Gewicht-Drehknopfes die Tageszeit-Minuten einstellen. Im Anzeigefeld leuchtet die 11, der obere Punkt, der untere Punkt blinkt und die 25 leuchtet.

SCHRITT 5 Tageszeittaste drücken. Im Anzeigefeld leuchtet die 11, die beiden Punkte und die 25.

Die Tagesuhrzeit ist damit gespeichert. Im Anzeigefeld ist die Uhrzeit sichtbar. Sollte beim Einstellen ein Fehler unterlaufen sein, kann durch Drücken der Tageszeittaste die falsche Eingabe gelöscht werden.

2. Eingabe der Garprogramme

2.1 Einstufiges Garen mit voller Leistung

SCHRITT 1 Garstufentaste - drücken. Im Anzeigefeld leuchtet und S 1 auf.

SCHRITT 2 Durch Drehen am Betriebszeit-/Gewicht-Einstellknopf wird nun in 10 Sek.-Schritten die Betriebszeit eingestellt. Im Anzeigefeld erscheint die jeweils eingestellte Zeit.

SCHRITT 3 Starttaste drücken. Das Gerät beginnt mit dem Arbeitsprozeß, die Garraumbeleuchtung brennt, und der Drehteller beginnt zu rotieren. Im Anzeigefeld beginnt die Zeit rückwärts abzulaufen. Wenn die Zeit auf '0' steht, ertönt ein 3-maliges Piepzeichen, das Gerät schaltet ab und die Garraumbeleuchtung erlischt. Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

2.2 Einstufiges Garen mit geringerer Leistung

SCHRITT 1 Garstufentaste - je nach gewünschter Leistung 2 - 5mal drücken.

2 x drücken = = 70%

3 x drücken = = 50%

4 x drücken = = 40%

5 x drücken = = 15%

Im Anzeigefeld leuchtet, je nach eingestellter Leistung, das Symbol der Leistungsstufe und S 1 auf.

SCHRITT 2 Durch Drehen am Betriebszeit-/Gewicht-Einstellknopf wird nun in 10-Sek.-Schritten die Betriebszeit eingestellt. Im Anzeigefeld erscheint die jeweils eingestellte Zeit.

SCHRITT 3 Starttaste drücken. Der Arbeitsprozeß startet, die Garraumbeleuchtung brennt, und der Drehteller beginnt zu rotieren. Im Anzeigefeld beginnt die Zeit rückwärts abzulaufen. Nach Erreichen des '0'-Standes schaltet das Gerät ab, die Garraumbeleuchtung erlischt. Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

2.3 Zweistufiges Garen

z.B. Ankochen mit voller Leistung und anschliessendem Fortkochen mit reduzierter Leistung - .

SCHRITT 1 Eingabe der Garstufe durch Drücken der Garstufentaste - . Im Anzeigefeld leuchtet und S 1 auf.

SCHRITT 2 Durch Drehen am Betriebszeit-/Gewicht-Einstellknopf wird in 10-Sek.-Schritten die Ankochzeit eingestellt. Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit.

SCHRITT 3 Garstufentaste - je nach gewünschter Leistung 2-5mal drücken.

2 x drücken = = 70%

3 x drücken = = 50%

4 x drücken = = 40%

5 x drücken = = 15%

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol der eingestellten Leistungsstufe und S 2 auf.

SCHRITT 4 Durch Drehen am Betriebszeit-/Gewicht-Einstellknopf wird in 10-Sek.-Schritten die Fortkochzeit eingestellt. Die eingestellte Zeit wird im Anzeigefeld angezeigt.

SCHRITT 5 Starttaste drücken. Die erste Programmstufe startet, die Garraumbeleuchtung brennt, und der Drehteller beginnt zu rotieren. Im Anzeigefeld leuchtet S 1, , und die Garzeit beginnt im count-down rückwärts abzulaufen. Bei Stellung '0' ertönt ein 3-maliger Piepton. Die 1. Programmstufe ist beendet. Die 2. Stufe wird gestartet. Im Anzeigefeld erscheint S 2, das eingestellte Leistungssymbol und die Garstufe, ebenso die Arbeitszeit, die nun rückwärts abzulaufen beginnt. Bei Stellung '0' ist die 2. Stufe abgelaufen. Ein 3-maliger 3-facher Piepton zeigt das Ende an. Die Garraumbeleuchtung ist abgeschaltet. Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

Weitere Kombinationen von zwei verschiedenen Stufen sind möglich, z.B. 100% und 40%, 100% und 50%, AUFTAUEN und 100% usw.

2.4 Dreistufiges Garen

Bei der 3-stufigen Programmierung, z.B. Angaren mit voller Leistung, Fortgaren mit reduzierter Leistung, z.B. 70% und anschließendem Grillen, gehen Sie wie folgt vor:

SCHRITT 1 Eingabe der Garstufe durch Drücken der Garstufentaste - . Im Anzeigefeld leuchtet und S 1 auf.

SCHRITT 2 Durch Drehen am Betriebszeit-/Gewicht-Einstellknopf wird in 10-Sek.-Schritten die Ankochzeit eingestellt. Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit.

SCHRITT 3 Garstufentaste - 2 x drücken. Im Anzeigefeld leuchtet S 2 und .

SCHRITT 4 wie beim 2-stufigen Garen.

SCHRITT 5 Grilltaste drücken. Im Anzeigefeld wird S 3 und das Grillsymbol angezeigt.

SCHRITT 6 Durch Drehen am Betriebs-/Gewicht-Einstellknopf wird in 10-Sek.-Schritten die Grillzeit eingestellt, die im Anzeigefeld aufleuchtet.

SCHRITT 7 Starttaste ◇ drücken. Die erste Programmstufe startet, die Garraumbeleuchtung brennt. Im Anzeigefeld leuchtet S 1, und die Zeit beginnt rückwärts abzulaufen. Bei '0' ertönt ein 3-maliges Piepsignal. Die 1. Programmstufe ist beendet. Im Anzeigefeld erscheint S 2, , die Zeit beginnt rückwärts abzulaufen. Bei '0' ertönt ein 3-maliges Piepsignal. Die 2. Programmstufe ist beendet. Die 3. Stufe wird gestartet. Im Anzeigefeld leuchtet S 3, . Die Grillzeit beginnt rückwärtszählend abzulaufen. Bei '0' ertönt ein 3-maliger, 3-facher Piepton, die 3. Stufe ist beendet. Das Gerät schaltet ab, die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet. Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

Einige Beispiele für das dreistufige Garen:

① 100% ② 70% ③ 15%

① 100% ② 40% ③ Grill

① AUFTAUEN ② 100% ③ Grill

Alle Programme lassen sich auch mit der Vorprogrammierzeit kombinieren, d.h. Sie können das, was Sie jetzt eingeben nach einer gewählten Zeit später einschalten und ablaufen lassen.
Näheres siehe unter Vorprogrammierung.

3. Auftauen (Defrost)

3.1 Einstufiges Auftauen mit Zeitangabe

SCHRITT 1 Funktionstaste Auftauen drücken. Im Anzeigefeld erlischt die Tagesuhrzeit, dafür leuchten S 1 und auf.

SCHRITT 2 Durch Drehen am Betriebs-/Gewicht-Einstellknopf wird (im Minutensprung bis 20 Minuten/im 2-Minutensprung bis 1 Stunde/im 5-Minutensprung bis 1 Stunde, 30 Minuten) die Auftauzeit eingestellt. Im Anzeigefeld wird die eingegebene Zeit angezeigt.

SCHRITT 3 Starttaste ◇ drücken. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Auftauzeit beginnt mit dem 'Count-Down'. Nach Ablauf der Auftauzeit ertönt ein 3-maliges, 3-faches Piepzeichen. Das Gerät schaltet ab. Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

3.2 Zweistufige Eingabe (Auftauen + Garen mit voller oder reduzierter Leistung)

SCHRITT 1 Funktionstaste Auftauen drücken. Im Anzeigefeld erlischt die Tagesuhrzeit, dafür leuchten S 1 und auf.

SCHRITT 2 Durch Drehen am Betriebs-/Gewicht-Einstellknopf wird (im Minutensprung bis 20 Minuten/im 2-Minutensprung bis 1 Stunde/im 5-Minutensprung bis 1 Stunde 30 Minuten) die Auftauzeit eingestellt. Im Anzeigefeld wird die eingegebene Zeit angezeigt.

SCHRITT 3 Garstufentaste - drücken. Im Anzeigefeld leuchtet S 1 und (wenn Sie mit reduzierter Leistung arbeiten wollen, Garstufentaste 2-5mal drücken).

SCHRITT 4 Durch Drehen am Betriebszeit-/ Gewicht-Einstellknopf wird in 10-Sek.-Schritten die Garzeit eingestellt. Die gewählte Zeit wird im Anzeigefeld angezeigt.

SCHRITT 5 Starttaste drücken.
Der Auftauvorgang startet, die Garraumbeleuchtung brennt und der Drehteller rotiert.
Im Anzeigefeld leuchtet S 1, , und die Auftauzeit beginnt rückwärts abzulaufen.
Bei Stellung '0' ertönt ein 3-maliger Piepton. Die 1. Programmstufe ist beendet. Die zweite Stufe Garen mit voller oder reduzierter Leistung startet.

Im Anzeigefeld erscheint S 2, das Symbol der Leistung und die Garzeit, welche rückwärts abläuft. Bei Stellung '0' ertönt ein 3-maliger, 3-facher Piepton. Das Programm ist beendet. Das Gerät schaltet ab. Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

3.3 Dreistufige Eingabe (Auftauen-Garen-Grillen)

SCHRITT 1 - bis SCHRITT 4 wie zweistufige Eingabe

SCHRITT 5 Grilltaste drücken. Im Anzeigefeld wird S 3 und das Grillsymbol angezeigt.

SCHRITT 6 Durch Drehen am Betriebs-/Gewicht-Einstellknopf wird in 10-Sek.-Schritten die Grillzeit eingestellt, die im Anzeigefeld erscheint.

SCHRITT 7 Starttaste ◇ drücken. Die erste Programmstufe startet, die Garraumbeleuchtung brennt. Im Anzeigefeld leuchtet S 1, das Auftausymbol , und die Auftauzeit beginnt rückwärts abzulaufen. Bei Stellung '0' ertönt ein 3-maliger Piepton. Die 1. Programmstufe ist beendet. Die 2. Stufe 'Garen' mit voller oder reduzierter Leistung startet. Im Anzeigefeld erscheint S 2, das Symbol der Leistung und der Garzeit, welche rückwärts abläuft. Bei Stellung '0' ertönt ein 3-maliger Piepton. Die 2. Programmstufe ist beendet. Die 3. Stufe 'Grillen' wird gestartet. Im Anzeigefeld erscheint S 3, das Grillsymbol und die Grillzeit, welche rückwärts abläuft.
Bei Stellung '0' ertönt ein 3-maliger, 3-facher Piepton. Das Programm ist beendet. Das Gerät schaltet ab.
Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

HINWEIS:

Bei der 2- bzw. 3-stufigen Programmierung muß die Auftaustufe immer zuerst eingegeben werden, die Grillstufe stets zuletzt.

Beispiele:

① Auftauen ② 50% ③ 15%
① Auftauen ② 100% ③ 70%
① Auftauen ② 100% ③ Grill
① Auftauen ② 70% ③ Grill

Jeder der obigen Kombinationen kann eine Startverzögerung vorausgehen, d.h. kann vorprogrammiert werden.

4. Garen mit Gewichtsautomatik

Beim Garen mit Gewichtsautomatik entfällt das Einstellen der Garstufen und der Arbeitszeit. Sie haben die Möglichkeit, 4 verschiedene Speisearten zu wählen und müssen anschließend nur noch das Gewicht der Speisen eingeben. Der Mikroprozessor im Gerät sucht automatisch die passende Garstufe und Garzeit für die gewählte Speise aus und garantiert ein optimales Ergebnis. Sie ersparen sich damit das Heraussuchen der Garzeiten aus der Garzeit-Tabelle, die oft das Gewicht, welches Sie gerade benötigen, nicht beinhaltet.

4.1 Einstufiges Garen

SCHRITT 1 Drücken der ' ⊕ '– Taste zur Kontrolle der Gewichtangabe (lb oder kg).
Erscheint im Anzeigefeld "kg", gehen Sie mit SCHRITT 2 weiter. Erscheint jedoch "lb-oz", drücken Sie bitte die ' ⊕ '– Taste nochmals. Im Anzeigefeld leuchtet nun "kg" auf. Nach 1 Sekunde wird dann wieder die Uhrzeit angezeigt. Fahren Sie jetzt mit SCHRITT 2 fort.

SCHRITT 2 Drücken der Gargewichtstaste . Damit wählen Sie die Speiseart.

GRUPPE	SYMBOL	SPEISE-ART	TASTE	GEWICHT EINSTELLUNG
1		Geflügel	1x Drücken	0.1 - 2.5 kg
2		Schweine-fleisch	2x Drücken	0.1 - 3.0 kg
3		Rind-fleisch	3x Drücken	0.1 - 3.0 kg
4		Hammel-fleisch	4x Drücken	0.1 - 3.0 kg

Im Anzeigefeld erscheint S 1, "kg", das Symbol für Gewicht-Garen und das Symbol der Speise.

SCHRITT 3 Gewichteingabe durch Drehen des Arbeitszeit-/Gewicht-Eingabeknopfes. Im Anzeigefeld erscheint das eingestellte Gewicht. Die Eingabe erfolgt im 100gr.-Sprung. Das Höchstgewicht variiert mit den verschiedenen Speisearten.

SCHRITT 4 Starttaste ◇ drücken. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Garzeit wird im Anzeigefeld angezeigt und läuft rückwärts ab. Bei Stellung '0' ertönt ein 3-maliger, 3-facher Piepton. Das Gerät schaltet ab, im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

4.2 Zwei- bzw. drei-stufige Kombination

Sie haben die Möglichkeit, 2 oder 3 verschiedene Arbeitsgänge zu kombinieren.

z.B.: Gewicht-Auftauen + Gewicht-Garen + Grill
Zeit-Auftauen + Gewicht-Garen + Grill
Gewicht-Auftauen + Zeit-Garen + Zeit-Garen
usw.

Bei der 2- bzw. 3-stufigen Programmierung muß die Auftaustufe immer zuerst, die Grillstufe stets zuletzt eingegeben werden.

Wenn Sie eine Schweineschulter (900 gr.) Gewicht-Auftauen, anschließend Gewicht-Garen und Grillen wollen, können Sie wie folgt vorgehen:

SCHRITT 1 Die Gewicht-Auftau-Taste 2mal drücken. Im Anzeigefeld erscheint S 1, kg, Gewicht-Auftau-Symbol und das Symbol für Schweinefleisch.

SCHRITT 2 Gewichteingabe durch Drehen des Arbeitszeit-/Gewicht-Eingabeknopfes bis im Anzeigefeld 0,9 kg angezeigt wird.

SCHRITT 3 Die Gewicht-Garen-Taste 8mal drücken. Im Anzeigefeld sehen Sie S 2, kg, das Gewicht-Garen-Symbol sowie das Symbol für Schweinefleisch.

SCHRITT 4 Gewichteingabe durch Drehen des Arbeitszeit-/Gewicht-Eingabeknopfes bis 0,9 kg angezeigt wird.

SCHRITT 5 Grilltaste drücken. Im Anzeigefeld erscheint das Grillzeichen und S 3.

SCHRITT 6 Eingabe der Grillzeit durch Drehen des Arbeitszeit-/Gewicht-Drehknopfes, welche im Anzeigefeld erscheint.

SCHRITT 7 Starttaste ◇ drücken. Die eingegebenen Programmstufen laufen nacheinander ab. Am Ende jeder Stufe ertönt ein 3-maliges Piepsignal. Das Programmende wird mit einem 3-maligen, 3-fachen Piepsignal angezeigt. Im Anzeigefeld wird die Tagesuhrzeit angezeigt.

5. Auftauen mit Gewichts-Automatik

Beim Auftauen mit Gewichts-Automatik entfällt das Einstellen der Auftauzeit. Die Automatik bietet Ihnen 4 Einstellmöglichkeiten durch Drücken der Gewicht-Auftau-Taste:

GRUPPE	SYMBOL	SPEISE-ART	TASTE	GEWICHT EINSTELLUNG
1		Geflügel	1x Drücken	0.1 - 2.5 kg
2		Schweine-fleisch	2x Drücken	0.1 - 3.0 kg
3		Rind-fleisch	3x Drücken	0.1 - 3.0 kg
4		Hammel-fleisch	4x Drücken	0.1 - 3.0 kg

Zur Eingabe gehen Sie wie folgt vor:

SCHRITT 1 Drücken der Gewicht-Auftau-Taste 1 - 4mal, je nach Speiseart. Im Anzeigefeld erscheint S 1, kg, das Gewicht-Auftau-Symbol sowie das Symbol der gewählten Speiseart.

SCHRITT 2 Eingabe des Gewichtes durch Drehen des Arbeitszeit-/Gewichts-Einstellknopfes. Das eingestellte Gewicht wird im Anzeigefeld angezeigt.

SCHRITT 3 Durch Drücken der Starttaste ◇ wird das Programm gestartet. Im Anzeigefeld erscheint die Auftauzeit, die rückwärts abläuft. Bei Stellung '0' ist das Programm am Ende, ein 3-maliges, 3-faches Piepsignal ertönt, und im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

Das Gewicht-Auftauen kann mit jedem Garprogramm und dem Grillen als 2- bzw. 3-stufiges Programm eingegeben werden. Auch hier gilt: immer zuerst die Auftaustufe und als letzte die Grillstufe eingeben.

6. Vorprogrammierung

Die Vorprogrammierung, d.h. automatisches Einschalten zu einem späteren Zeitpunkt als der Jetztzeit (z.B. morgens eingeben/Programmablauf mittags), ist nur in Stunden und Minuten möglich, und zwar bis zu 11 Stunden und 59 Min. im voraus. Bei längeren Vorprogrammierzeiten, speziell im Sommer, ist darauf zu achten, keine leicht verderblichen Lebensmittel zu verwenden (Tatar etc.).

SCHRITT 1 Funktionstaste ◴ drücken. Im Anzeigefeld leuchtet T auf.

SCHRITT 2 Einschaltzeit, z.B. 11Uhr25, durch Drehen des Arbeitszeit-/Gewicht-Einstellknopfes eingeben. Im Anzeigefeld leuchten T und 11 ⁘ (beide Punkte blinken).

SCHRITT 3 Funktionstaste 🕒 drücken. Im Anzeigefeld leuchten T und 11 ⁘ (ein Punkt leuchtet, der untere blinkt), mit dem Arbeitszeit-/Gewicht-Einstellknopf durch Drehen 25 Minuten einstellen.

SCHRITT 4 Funktionstaste 🕒 drücken. Im Anzeigefeld sehen Sie nun T 11:25 (beide Punkte leuchten).

SCHRITT 5 Geben Sie nun das gewünschte Programm gemäß der unter Abschnitt GAREN oder AUFTAUEN: bzw. Grill beschriebenen Schritte ein. Alle diese Programme enden mit dem SCHRITT "Gartaste drücken". Normalerweise würde das Gerät jetzt einschalten. Da aber die Vorprogrammierzeit den Einschaltzeitpunkt festgelegt hat, schaltet das Gerät jetzt nicht ein. Im Anzeigefeld erscheint jetzt außer T die normale Tagesuhrzeit. Nach Ablauf der Vorprogrammierzeit ertönt ein dreimaliges Piepsignal, und der Mikrowellenofen beginnt nach dem eingehenden Programm zu arbeiten. Im Anzeigefeld erlischt " T ".

Wenn das gesamte Programm abgelaufen ist, ertönt ein dreimaliges, 3-faches Piepsignal, der Mikrowellenofen schaltet sich automatisch ab. Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

WICHTIG!

★ Vorprogrammierung immer zuerst eingeben.
★ Am Ende der Eingabe immer die Starttaste drücken.
★ Keine leicht verderblichen Lebensmittel verwenden, wenn Sie längere Vorprogrammierungszeiten eingeben wollen.
★ Durch Drücken der Vorprogrammiertaste 🕒 vor Ablauf der vorprogrammierten Zeit erscheint im Anzeigefeld die verbleibende Restzeit bis zum Einschalten.
★ Das dreistufige Garen kann nach der Startverzögerung programmiert werden.
★ Die Vorprogrammierung ist nur möglich, wenn die Tagesuhrzeit eingegeben wurde.
★ Das Löschen der Vorprogrammierung vor Programmbeginn geschieht durch zweimaliges Drücken der Löschtaste (X) bei geschlossener Tür oder einmaliges Drücken bei geöffneter Tür. Ein Piepsignal ertönt und "T" erlischt im Anzeigefeld. Die Tagesuhrzeit wird wieder angezeigt.

7. Benutzung der SPEICHER 1 - 3

Die drei Speicher 1 - 3 bieten Ihnen die Möglichkeit, drei verschiedene Gar- und Auftauprogramme auf Abruf zu speichern.

Die Speicherung wird wie folgt aktiviert:

SCHRITT 1 Drücken der Speichertaste M. Im Anzeigefeld leuchtet M.

SCHRITT 2 Eingabe des gewählten Programmes (ohne Drücken der Starttaste).

SCHRITT 3 Nach Eingabe der unter Abschnitt 2 - 5 erläuterten Programme als letzten Schritt nicht die Starttaste ◇ drücken, sondern nun die Speichertaste (1-3) einmal drücken für Speicher 1 oder falls Speicher 1 bereits mit einem Programm belegt ist, 2x drücken, damit das Programm im Speicher 2 festgehalten wird. Wenn Speicher 1 und 2 bereits belegt sind, die Speichertaste (1-3) 3-mal drücken. Das Programm ist dann im Speicher 3 aus Abruf bereit. Im Anzeigefeld leuchten M1 oder M2 bzw. M3 auf.

SCHRITT 4 Speichertaste M drücken. Nach kurzer Zeit erlischt die Anzeige, und die normale Tagesuhrzeit wird angezeigt.

★ Durch die Neueingabe eines Gar- oder Auftauprogrammes in die Memory-Speicherung M1 - M3 wird automatisch das bereits gespeicherte Programm durch das neue Programm ersetzt.
★ Durch Unterbrechung der Stromzufuhr (Ziehen des Netzsteckers oder Stromausfall) werden die gespeicherten Programme gelöscht.
★ Ein Programm, wie unter Abschnitt " 6. VORPROGRAMMIERUNG" beschrieben, kann nicht im SPEICHER 1 - 3 auf Abruf gespeichert werden.

Abruf der gespeicherten Programme:

SCHRITT 1 Speichertaste M drücken.

SCHRITT 2 Speichertaste (1 - 3)
1-mal drücken = Speicher M1
2-mal drücken = Speicher M2
3-mal drücken = Speicher M3

SCHRITT 3 Starttaste ◇ drücken. Das abgerufene Programm beginnt abzulaufen. Nach Programmende ertönt ein 3-maliges, 3-faches Piepsignal. Im Anzeigefeld wird die Tagesuhrzeit angegeben.

8. Benutzung der Kontrolltaste ⊗

Zum Überprüfen der eingegebenen Programme wird die Kontrolltaste ⊗ gedrückt.

8.1 Drücken vor Programmablauf:

Nach einmaligem Drücken erscheint im Anzeigefeld die Garzeit und Garstufe von Programmstufe 1 (S 1), anschließend von Programmstufe 2 (S 2) und von Programmstufe 3 (S 3).
Nach zweimaligem Drücken erscheint im Anzeigefeld nur die Garzeit und Garstufe der Programmstufe 2 (S 2), und von Programmstufe 3 (S 3).
Nach dreimaligem Drücken erscheint im Anzeigefeld nur die Garzeit und Garstufe der Programmstufe 3 (S 3).

8.2 Drücken während des Programmablaufes:

Auch bei laufendem Programm ist eine Überprüfung während der 1. Programmstufe möglich.

SCHRITT 1 Drücken der Pause-Löschtaste.

SCHRITT 2 Drücken der Kontrolltaste ⊗ .

Im Anzeigefeld erscheint das Programm (Garzeit, Garstufe) der 2. Stufe (S 2), der 3. Stufe (S 3) anschließend die Restgarzeit und die Garstufe der Programmstufe 1 (S 1).

SCHRITT 3 Drücken der Starttaste ◇ .

Das Restprogramm wird wieder gestartet.

Bitte beachten:
Anschließendes Drücken weiterer Tasten erst ca. zwei Sekunden nach der Anzeige des überprüften Programmes im Anzeigefeld vornehmen.

9. Benutzung der Pause- oder Löschtaste ×

9.1 Durch Drücken vor Beginn eines Gar- oder Auftauprozesses werden eingegebene Programme gelöscht.

9.2 Durch Drücken während eines Programmablaufes wird der Ablauf gestoppt. Ein zweites Drücken löscht das Programm. Im Anzeigefeld erscheint die Tagesuhrzeit.

10. Funktionstasten (+) und (–)

Mit diesen Tasten lassen sich beim Gewicht-Garen und Gewicht-Auftauen die programmierten Zeiten verlängern bzw. verkürzen.
Außerdem läßt sich mit der (+)-Taste die Gewichtangabe in lb-oz oder kg einstellen. (Siehe Seite 14, 4.1 Einstufiges Garen, SCHRITT 1)

11. Benutzung der Autosensorstufen

Ihr Gerät hat 11 Autosensorstufen, die in Verbindung mit Wärme-Sensoren und einem für dieses Gerät speziell entwickelten Mikroprozessor ein automatisches Auftauen, Wiedererwärmen oder Garen ermöglichen, Eine besondere Einstellung von Zeit und Leistungsstufen entfällt hierdurch.

Folgende Einstellungen sind möglich:

GRUPPE	SYMBOL	SPEISEART	TASTE
A1		Wiedererwärmen	1x Drücken
A2		Hülsenfrüchte (gefroren)	2x Drücken
A3		Fisch	3x Drücken
A4		Grünes Gemüse	4x Drücken
A5		Wurzelgemüse	5x Drücken
A6		Fleisch in Scheiben	6x Drücken
A7		Eintopf	7x Drücken
A8		Geflügel	8x Drücken
A9		Schweinefleisch	9x Drücken
A10		Rindfleisch	10x Drücken
A11		Hammelfleisch	11x Drücken

Die zusätzliche Zuschaltung der Stufen (+) oder (–) ermöglicht eine präzisere Wahl des Garpunktes je nach Geschmack (bei Gemüse z.B. bißfest oder weich). Die Plusstufe (+) verlängert die Garzeit, die Minusstufe (–) verkürzt diese.

WICHTIG !

Bei Benutzung der Autosensorstufen, die Speisen immer abgedeckt (Schüssel mit Deckel, Teller mit Abdeckhaube oder Klarsichtfolie abgedeckt) in das Gerät geben.
Kartoffeln können auch in einem angestochenen Kochbeutel gegart werden.Während des Programmablaufes nicht die Garraumtür öffnen, da hierdurch das Programm vorzeitig beendet und gelöscht wird.
Bei Sensorstufen **A2** bis **A11** erscheint kurz vor Programmende im Anzeigefeld die Restlaufzeit des Programmes, und ein 3-faches kurzes Piepzeichen ertönt. Jetzt kann die Tür geöffnet werden zum Umrühren und Testen. Nach dem Schließen der Tür

14. Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem Gerät haben, so verständigen Sie bitte den Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit beträgt 12 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch einen Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u. ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf.

WAS IST EIN TRANSPORTSCHADEN?

Sichtbare Beschädigung (Deformierung)

Bei Beschädigung Gerät nicht benutzen!
Sofort wieder in Originalkarton verpacken!
Alle Zubehörteile mit einpacken und Transportsicherungen (z. B. Styropor für Drehteller) wieder anbringen und sichern.
Sofort Ihren Lieferanten verständigen.

Bei Nichtbeachtung können für Sie erhebliche Kosten entstehen.

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann damit unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost funkentstört, von der Deutschen Bundespost zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine FTZ-Serienprüfnummer oder DBP-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

Der Mikrowellenherd darf im Rahmen der vom Bundesminister für das Post- und Fernmeldewesen mit Amtsblattverfügung 745/1988 erteilten Allgemeingenehmigung im Bundesgebiet und Berlin (West) betrieben werden.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost einhalten. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

HITACHI SALES EUROPA GMBH
Rungedamm 2
2050 Hamburg 80

Allgemeingenehmigung
nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

Vom 25. 8. 1988

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 (Gesetzblatt der Verwaltung des Vereinigten Wirtschaftsgebietes S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§ 2

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgenden Bedingungen:

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde die Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost für die Funk-Entstörung von Mikrowellenherden einhalten, von der Deutschen Bundespost zugelassen und zum Nachweis der Zulassung bzw. der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer FTZ-Serienprüfnummer oder einer DBP-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Hinweis:

Mikrowellenherde, die die Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 1046/1984, S. 1953, erfüllen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs versehen.

§ 3

Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten der Deutschen Bundespost in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen zu gestatten, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden.

§ 4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so sind diese vom Genehmigungsinhaber zu beseitigen. Zur Beseitigung der Funkstörung nach wirtschaftlichen Grundsätzen können Maßnahmen an dem verursachenden Gerät oder der gestörten Empfangsanlage oder an beiden verlangt werden.

§ 5

Diese Allgemeingenehmigung kann insgesamt – oder im Einzelfall insbesondere bei Verstoß gegen die Auflagen gemäß §§ 3 und 4 auch für bestimmte Mikrowellenherde durch die örtlich zuständige Oberpostdirektion – widerrufen werden.

§ 6

Verursacht ein Mikrowellenherd bei öffentlichen Zwecken dienenden Funkanlagen Funkstörungen, so kann die Deutsche Bundespost anordnen, daß der Mikrowellenherd außer Betrieb zu nehmen ist und erst nach Beseitigung der Funkstörung wieder betrieben werden darf.

§ 7

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach § 8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968. Dasselbe gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingungen des § 2. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

Hinweise:

Die FTZ-Serienprüfnummer bzw. DBP-Zulassungsnummer erteilt das

Zentralamt für Zulassungen im Fernmeldewesen
Postfach 30 50
6600 Saarbrücken

Diese Allgemeingenehmigung hat nicht die elektrische Sicherheit von Mikrowellenherden zum Gegenstand. Für die elektrische und mechanische Sicherheit gelten die einschlägigen Bestimmungen aufgrund der Zweiten Verordnung zur Durchführung des Gesetzes zur Förderung der Energiewirtschaft (Energiewirtschaftsgesetz) vom 13. 12. 1935 (RGBl. I S. 918), zuletzt geändert durch Verordnung vom 18. 4. 1975 (BGBl. I S. 967), sowie aufgrund des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz) vom 24. 6. 1968 (BGBl. I S. 717), zuletzt geändert am 13. 8. 1980 (BGBl. I S. 1310).

Zur Information der Betreiber ist künftig den Mikrowellenherden nach den Zulassungsvorschriften ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt beizufügen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen daher nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.